



presents:

**LOW&ZERO**

APOTHEKERTRAKT  
SCHÖNBRUNN  
17. FEBRUAR 2025  
[vievinum.at](http://vievinum.at)

P R E S S E M A P P E

## Agenda

VIEVINUM FUTURE ACADEMY LOW&ZERO – DIE IDEE DAHINTER	SEITE 3
LOW&ZERO: WIE GROSS IST DIE PRODUKTFAMILIE?	SEITE 4
DIE AUSSTELLER VON LOW&ZERO	SEITE 5
EXPERTENTALKS & -PANELE: DAS PROGRAMM	SEITE 11
ON STAGE: TALKS UND GENUSSMOMENTE	SEITE 15
AUSTRIAN ZERO AWARD 2025	SEITE 16
PARTNER	SEITE 17



## VIEVINUM FUTURE ACADEMY LOW&ZERO – DIE IDEE DAHINTER

Mit der VieVinum Future Academy startet die VieVinum, Österreichs Leitmesse in Sachen Wein, ab 2025 ein neues Format zur Beleuchtung von Trendthemen und Entwicklungen in der internationalen Wein- und Sektbranche. Dabei sollen aktuelle Themen aufgegriffen und entlang der gesamten Wertschöpfungskette mit Expert:innen, Produzent:innen und Konsument:innen analysiert und diskutiert werden: Ziel ist das Finden von praktischen Lösungen im Umgang mit diesen Trends im Alltag, aus der Sicht von Winzer:innen, Händler:innen und Gastronom:innen. Die erste Ausgabe ist dem Trendthema alkoholarme und -freie Weinalternativen gewidmet und bildet das bisher vielfältigste Zusammentreffen von Produzent:innen und Marktteilnehmer:innen rund um diese Produktgruppe. Dabei geht es ums Verkosten und sich informieren – im Rahmen einer Tischpräsentation und bei einem hochkarätigen Programm an Diskussionen und Vorträgen. Zudem werden die Siegerprodukte des Austrian ZERO Awards 2025 gekürt.

Mit LOW&ZERO rückt die VieVinum Future Academy eines der zurzeit am meisten diskutierten Produkte der Getränkebranche in den Mittelpunkt. Eine Vielfalt an Aussteller:innen reicht ihre Produkte zur Verkostung, die entalkoholisierte Weine und Sparkling Teas ebenso umfassen wie innovative alkoholfreie Getränke auf Basis pflanzlicher Auszüge. Begleitend dazu finden Expert:innen-Talks, Fachvorträge und Podiumsdiskussionen statt. Dabei werden Einblicke in Markttrends gegeben, rechtliche Grundlagen, Herstellungsprozesse und richtungsweisende Technologien aufgegriffen und die Zukunftsperspektiven dieser wachstumsstarken Kategorie analysiert.

Ziel ist es, mit der VieVinum Future Academy einen Überblick und mehr Klarheit über diese neue Vielfalt an Getränken zu bieten und den Austausch zwischen allen Akteur:innen dieses Genres zu fördern – von der Produktion über Gastronomie und Handel bis hin zu den Konsument:innen.

Strategisch begleitet wird die VieVinum Future Academy LOW&ZERO von Dr. Klaus Postmann, Weinakademiker, Trade-, Food- and Wine-Journalist, und Alexander Lupersböck, Weinakademiker und Redakteur bei wein.plus:

*„Alkoholfreie Weinalternativen stehen – so wie das gesamte Marktsegment – vor einem bedeutenden Wachstum. Prognosen sagen bis 2028 einen jährlichen Zuwachs von sieben Prozent pro Jahr auf einen Umsatz von rund vier Milliarden Euro voraus. Dabei spielen Aspekte wie Wellness, Self-Care und die Erschließung neuer Konsumentengruppen eine große Rolle. Rund zwei Milliarden Menschen auf der Welt trinken aus kulturellen Gründen keinen Alkohol. Wie können Österreichs Erzeuger, der Handel und die Gastronomie auf diese Entwicklung reagieren? Dem widmen sich die Talks dieser Veranstaltung auf vielfältige Weise.“*

## LOW&ZERO: WIE GROSS IST DIE PRODUKTFAMILIE?

Ein Bier, ein Bitter, ein Proxy oder doch ein Wein? Mit oder ohne? Alkoholfreie Alternativen werden in unserem Konsumverhalten zunehmend selbstverständlicher. Bei der VieVinum Future Academy wird gezeigt, wie vielfältig der Markt ist und wie sich die verschiedenen Getränkekategorien in ihren Grundprodukten und Herstellungsprozessen unterscheiden.

Eingeteilt wird derzeit in:

- Entalkoholisierte Weißweine
- Entalkoholisierte Roséweine
- Entalkoholisierte Rotweine
- Entalkoholisierte Schaumweine & PetNats Weiß (auf Traubenbasis, auch aromatisiert)
- Entalkoholisierte Schaumweine & PetNats Rosé (auf Traubenbasis, auch aromatisiert)
- Entalkoholisierte Schaumweine & PetNats Rot (auf Traubenbasis, auch aromatisiert)
- Fermentierte Produkte (Proxies) auf Traubensaft-/Verjus-/Essig-Basis
- Fermentierte Produkte (Proxies) auf Tee-Basis (Sparkling Teas etc.)
- Klassische, reinsortige Traubensäfte
- Alkoholfreie Cider, FruchtSecco und Proxies auf Obstsaft-Basis (auch aromatisiert)
- Bitterlimonaden & Ready to Drinks (inkl. Mixer/Filler)
- Alkoholfreie Spirituosen (alle Kategorien inkl. Wermut, Kräuterbitter, Liköre/Aperitivos)
- Alkoholfreie Biere (alle Kategorien inkl. Radler)

## DIE AUSSTELLER VON LOW&ZERO

- **ADrinks**  
Inspiriert vom Zeitgeist und dem Wunsch nach Hochwertigem haben wir mit THEzero Tradition und Innovation in jeder Flasche verschmolzen. Entdecken Sie die Welt der alkoholfreien Eleganz und lassen Sie sich von unseren erstklassigen Schaumweinen und Weinen begeistern. Erleben Sie eine neue Ära des alkoholfreien Trinkgenusses.
- **Alpdrinks**  
Bei Alpdrinks sind wir leidenschaftlich darum bemüht, hochwertige alkoholfreie Schaum- und Stillweine herzustellen, die die natürliche Schönheit und Traditionen Österreichs widerspiegeln. Unsere alkoholfreien Weine vereinen Tradition und Innovation in perfekter Harmonie. In enger Zusammenarbeit mit führenden österreichischen Winzern wählen wir die besten Weine aus, die durch schonende Vakuumdestillation veredelt werden. Dieser sorgfältige Prozess bewahrt den authentischen Geschmack des ursprünglichen Weins und bietet die Aromenvielfalt in jedem Schluck.
- **Del Fabro Kolarik**  
Das Weinhandelshaus steht für die größte Getränkevielfalt in Österreich und ist ein verlässlicher Partner der Gastronomie. Mit über 8.000 Produkten, darunter exklusive Marken, rare Spezialitäten und neueste Trends aus Österreich und der ganzen Welt, bieten wir unseren Kunden ein Sortiment, das keine Wünsche offenlässt. Unterstützt von moderner Technologie, individueller Beratung durch erfahrene Expert:innen und maßgeschneiderten Services werden die besten Voraussetzungen für den Erfolg der Partner geschaffen.

- **Kellerei Heribert Bayer In Signo Leonis**  
Wenn es um finessenreiche österreichische Weine mit hohem Lagerpotenzial geht, kommt man am Weingut Heribert Bayer nicht vorbei. Seit 15 Jahren geht Patrick Bayer den eingeschlagenen Weg seines Vaters weiter. Die Pionierarbeit von Heribert Bayer für den Rotwein und die Geschichte des Weinguts sind ebenso einzigartig wie die Philosophie. Mit der verfügbaren Jahrgangstiefe zählt das Weingut in AT zu den Vorreitern. Im Sommer 2023 sorgte es mit den ersten entalkoholisierten Premium-Weinen Österreichs namens ZERONIMO für eine Sensation. Mittlerweile gibt es bereits fünf ZERONIMOs im Sortiment.
- **Benita Sophie Alkoholfrei**  
Weil Benita Sophie den Wandel der Zeit aktiv mitgestalten möchte, hat sie eine besondere, ihrem Lifestyle entsprechende Linie entwickelt. Benita Sophie Rosé alkoholfrei und Benita Sophie Riesling alkoholfrei sind ihre Kreation, die so ist, wie sie: jung, dynamisch, voller Freude und Leichtigkeit! Für Menschen, die wie sie bewusst durchs Leben gehen und Kulinarik genießen möchten. Ihre Leidenschaft für das Arbeiten in und mit der Natur verkörpert sich in allem, was sie tut. Dabei bleibt sie stets ihrem Motto treu: „Tradition lieben und trotzdem immer mit offenen Augen durch die Welt gehen.“
- **Weingut Karl Brindlmayer by Karl**  
In bereits sechster Generation zeichnet Karl Brindlmayer für das traditionsreiche Familienweingut verantwortlich. Angetrieben ist er vom erklärten Ziel, Jahr für Jahr unverkennbare und zugleich zugängliche Weine zu kreieren, deren Charme und tief verwurzelte Identität für sich sprechen. Die Verflechtung von Tradition mit Gegenwart spürt man auch am bereits 1557 erstmals urkundlich erwähnten Weingut. Hier trifft die ehrwürdige Präsenz jahrhundertealter Kellergewölbe auf das edle Ambiente modernster Verkostungsräumlichkeiten und schafft so eine außergewöhnliche Atmosphäre für den Weingenuss.
- **Döllerer Weinhandelshaus**  
Wir sind eine weinaffine Familie und leben unsere Leidenschaft – unser Wissen und unsere Erfahrung aus über 35 Jahren im Weinhandel und 115 Jahren Gastronomie mit unseren Partnern zu teilen – jeden Tag. In unserem Weinkeller lagern eine außerordentliche Selektion von europäischen Spitzenweinen in einer einmaligen Zusammenstellung aus Jahrgangstiefe und Flaschenformaten sowie große Klassiker und echte Raritäten aus den besten und berühmtesten Weinbauregionen der Welt von über 260 Produzenten.

- **Gross & Gross**  
 Zwei Schwestern, zwei Brüder und zwei Ehepaare. Kurz gesagt: eine Grossfamilie. Neben dem Namen teilen sich die vier auch die Arbeit im Weingarten. Was daraus entsteht, heißt Gross & Gross. Und trotzdem haben auch sie einmal klein angefangen: mit dem Jakobi. Nach und nach sind dann Mitzi, Fortuna und der alkoholfreie Flein dazugekommen. Flein ist Traubensaft höchster Güte. Die Trauben für Flein stammen aus Weingärten, die eigens für die Produktion des Safts ausgewählt wurden. Die Pflege der Reben erfolgt wie die Lese in sorgsamer Handarbeit. Die Trauben werden sanft wie Champagner gepresst und der Saft dank neuester Technologie schonend pasteurisiert. Dadurch entfaltet Flein ein besonderes Geschmackserlebnis und überrascht mit Frische, Eleganz und lebendiger Säure.
  
- **Gut Hardegg**  
 Das 25 Hektar große BIO-Weingut liegt im nördlichen Weinviertel. Unter dem Motto „gelebte Artenvielfalt“ bilden hier Landwirtschaft und Biodiversität eine Symbiose. Durch den Kompost aus der betriebsinternen Kreislaufwirtschaft sind die kargen Sand-Rohgesteins-Böden mit hohem Kalkanteil voller Leben und stärken so die Rebstöcke. Unser rosafarbener Embrizzo Traubenkombucha ist DIE trockene Weinalternative, sowohl als Speisenbegleiter als auch als Aperitif: natürlich alkoholfrei. Er eignet sich mit seiner eleganten Aromenvielfalt, seinem trockenen und leicht moussierenden Charakter besonders als Aperitif, Cocktailpartner und als Speisenbegleiter vor allem zu Gemüse, Fisch und Geflügel.
  
- **Henkell Freixenet**  
 Am Tisch von Henkell Freixenet Austria erwartet Sie unter anderem Henkell Alkoholfrei und bietet Sektgenuss für alle, die gerne auf Alkohol verzichten möchten – auch geeignet für die vegane Ernährung! Die helle Flasche lässt seinen ansprechend leichten, fruchtig-frischen Geschmack bereits erahnen und lädt nicht nur zu feierlichen Gelegenheiten ein, das Glas zu erheben. Sein höchster Qualitätsanspruch wird durch die Verwendung eines hochwertigen Naturkorkens als Flaschenverschluss unterstrichen.
  
- **kein & low**  
 Der erste österreichische Anbieter, der sich auf alkoholfreie und alkoholreduzierte Getränke spezialisiert hat. Mit einer sorgfältig kuratierten Auswahl von über 100 Produkten bietet kein & low ein vielseitiges Sortiment, darunter Proxies, Sparkling Teas, Tea Pet Nats, Kombuchas, alkoholfreie Weine, Säfte und Frucht-Cuvées. Der Vertrieb erfolgt über einen Onlineshop sowie einen Stand in der Markterei. Zusätzlich arbeitet kein & low eng mit Gastronomie und Hotellerie zusammen, um bewussten Genuss erlebbar zu machen.

- **Winninger Sektmanufaktur C-Kloss**  
 Die Winninger Sektmanufaktur stellt individuelle, hochwertige Sekte in traditioneller Flaschengärung mit mehrjährigem Hefelager her. Dazu kommt eine Vielzahl an Perlweinen und Pét-Nats. Sparkling Teas ergänzen das Sortiment: moderne alkoholfreie Weinalternativen auf Basis regionaler Zutaten. Zur Person: Christian Kloss ist der Ur-Ur-Enkel von Julius Kloss, dem Mitbegründer eines der ersten Sekthäuser Deutschlands. Die 1856 gegründete Sektkellerei Kloss & Foerster im sachsen-anhaltischen Freyburg/Unstrut gehört heute zu Rotkäppchen-Mumm.
  
- **Weingut Krispel**  
 Inmitten des steirischen Vulkanlands, im saftigen Grün der Südoststeiermark, liegt das Genussgut Krispel. Seit zwei Generationen produziert der Familienbetrieb außergewöhnliche Weine und Genussgüter von höchster Qualität. Mit viel Erfahrung und in enger Verbindung zur Natur verfolgen die Krispels das Ziel, den puren und regionalen Geschmack sowie eine möglichst hohe Lebensqualität in ihren Erzeugnissen widerzuspiegeln.
  
- **Maison Tea Royal**  
 Spritzig wie Sekt, chic wie Champagner, aber ohne Alkohol: Das ist La Maison Tea Royal. Eine promillefreie Mischung ausgewählter Tees, Kräuter und Gewürze mit reichlich Sparkles. Es muss nicht immer Alkohol sein. Man kann genauso gut mit Tee anstoßen. Vor allem wenn er so schön prickelt wie La Maison Tea Royal. Und das liegt ausgerechnet an drei Winzern aus der Südsteiermark: Johannes Firmenich, Stefan und Bernhard Schauer. Gemeinsam stellen die Freunde einen alkoholfreien Sparkling Tea her, der eine echte Alternative zu klassischen Schaumweinen ist.
  
- **Weingut Mayer am Pfarrplatz**  
 Das traditionsreiche Weingut Mayer am Pfarrplatz, der Inbegriff Wiener Weinkultur, keltert seit 1683 besten Wiener Wein in Döbling. Die Rebflächen befinden sich zur Gänze innerhalb der Wiener Stadtgrenze im 17. und 19. Bezirk. Unsere Ortsweine kommen aus den Lagen vom Wiener Nussberg, Grinzing und Hernals. Als Erste Lage klassifiziert sind unsere Weine aus den Rieden Preussen und Langteufel am Wiener Nussberg.
  
- **Pure Joy Botanicals**  
 Pure Joy Botanicals aus Hollenburg wird von Winzerin Julie Hoch geführt und vereint biodynamischen Weinbau mit Kräutertradition. Die Trauben werden von Hand geerntet, schonend verarbeitet und spontan vergoren – ohne Zusatzstoffe. Kräuter wie Holunderblüten, Rosen, Lavendel und Minze stammen aus dem eigenen Garten, werden händisch geerntet und getrocknet, um ihre ätherischen Öle zu bewahren. Eine Kräuterinfusion wird mit Traubenmost vermischt und in der Flasche natürlich vergoren.



Das Ergebnis: erfrischende, trockene Botanicals mit feinen Kräuternoten und niedrigem Alkoholgehalt.

- **Weingut F. & S. Regele**  
Die Familie Regele führt eines der traditionsreichsten Weingüter in der Südsteiermark. 1830 gegründet, verantworten heute Georg und Ingrid Regele mit Sohn Franz den renommierten Weinbaubetrieb. Georg Regele vergleicht die eindrucksvolle Erfolgsgeschichte gerne mit seinen Reben, denn nur starke Wurzeln sind Garanten für eine gesunde Entwicklung und stetige Qualitätssteigerung. Kultiviert werden rund 18 Hektar Rebflächen, die ausnahmslos händisch gelesen werden. Herausragende Rieden sind Oberglanzberg, Sulz und die große Riede Zoppelberg, die bereits im 13. Jahrhundert urkundlich erwähnt wird.
- **Obsthof Retter**  
Alkoholfreier Genuss: Wildfrucht Essenzen & Faszination Fermentation.  
Seit 1886 gelingt es dem Obsthof Retter, den anspruchsvollen Balanceakt zwischen Tradition und Innovation zu meistern und hochwertige Früchte varianten- und ideenreich zu veredeln. Beste Rohstoffe, viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Diese Trilogie verwandelt Beeren und Früchte allerhöchster Güte aus den besten Lagen der Welt in edle Tropfen ohne Alkohol.
- **Weingut Schwarzböck**  
Rudi und Anita erzeugen präzise wie auch authentische Weine, die das Terroir des südlichen Weinviertels gekonnt widerspiegeln. Das Logo, der springende Bock, visualisiert nicht nur den Familiennamen, sondern steht für die Agilität und Zukunftsorientiertheit des Betriebs, der mit dem Jahrgang 2021 die Biozertifizierung realisieren konnte. Die Trauben stammen aus eigener Produktion. Überzeugen Sie sich von der Vielfalt des Sortiments, u.a. mit der alkoholfreien Komposition aus rassigem Traubensaft der Rebsorte Grüner Veltliner und ausgewählten Grün- und Kräuterteerorten.
- **SineVino**  
Die alkoholfreie Getränkebegleitung gewinnt in der gehobenen Gastronomie zunehmend an Beliebtheit. SineVino, ein österreichischer Hersteller, bietet fein abgestimmte Kompositionen aus Frucht, Tee, Verjus (Saft der unreifen Traube) und erlesenen Auszügen, die kulinarische Erlebnisse ohne Alkohol perfekt abrunden – eine ideale Alternative für alle, die den vollen Genuss ohne Wein suchen.
- **Bio Weingut Urbanhof Paschinger**  
Franz und Sonja Paschinger bewirtschaften bereits in elfter Generation ihr Weingut in Fels am Wagram. Mit Lisa und Jakob steht „the next generation“ bereits in den



Startlöchern. Behutsamer Umgang mit der Natur und bei der Vinifikation sind die Basis für herausragende Weine. „Wir müssen sehr auf unsere Natur achtgeben, damit unsere Jugend auch noch etwas davon hat“, so Franz Paschinger.

- **Vinumis**  
Seit 2008 bietet Vinumis KG als Pionier im Bereich alkoholfreier Genuss eine vielfältige Auswahl hochwertiger alkoholfreier Weine, Sekt und Spirituosen an. Mit Leidenschaft und Expertise setzt das Unternehmen Maßstäbe für geschmackvolle Alternativen und inspiriert Genussmenschen, neue Wege ohne Alkohol zu entdecken. Vinumis steht für Qualität, Innovation und einen bewussten Lebensstil.
- **WEIN & CO**  
Das Weinhandelshaus wurde 1993 gegründet und steht seit jeher sowohl für Top-Qualität als auch für Top-Service. Im WEIN & CO-Webshop und den Filialen in ganz Österreich findet sich alles zu den Themen Wein, Champagner, Sekt, Prosecco, Spirituosen, Delikatessen und Gläser.
- **Winzer Kreams**  
Der alkoholfreie Grüne Veltliner bietet den klassischen Geschmack eines österreichischen Weißweins ohne Alkohol. Er verführt mit einem frischen Duft nach grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und feiner Kräuterwürze – am Gaumen ist er spritzig und leicht. Ideal als erfrischender Begleiter zu leichten Gerichten oder als Aperitif. Perfekt für alle, die auf Alkohol verzichten möchten, ohne auf Geschmack zu verzichten.

## EXPERTENTALKS & -PANELE: DAS PROGRAMM

Einen wichtigen Teil der VieVinum Future Academy bilden Talks und Fachvorträge, bei denen hochkarätige Expert:innen die Getränkegruppe LOW&ZERO aus einem 360-Grad-Winkel beleuchten. Diese reichen von marktwirtschaftlichen Einblicken über den aktuellen Stand bei den Herstellungsmethoden bis hin zu praktischen Erfahrungen in der Gastronomie und im Handel oder gesundheitlichen Aspekten.

- TALK I: LOW&ZERO – Der Markt und seine Gesetze

11:00 – 11:30 Uhr

Eröffnung durch Alexandra Graski-Hoffmann, Geschäftsführerin M.A.C. Hoffmann und Organisatorin der VieVinum Future Academy, mit Grußworten von Chris Yorke, Geschäftsführer Österreich Wein Marketing (ÖWM).

Alexander Lupersböck, Weinakademiker und Redakteur bei wein.plus, sowie Klaus Postmann, Weinakademiker, Wirtschaftsjournalist & Noncoholics Pioneer, geben im Anschluss einen Überblick über das Programm.

*Sie sagen: „Alkoholfreie Weinalternativen stehen – so wie das gesamte Marktsegment – vor einem bedeutenden Wachstum. Prognosen sagen bis 2028 einen jährlichen Zuwachs von sieben Prozent pro Jahr auf einen Umsatz von rund vier Milliarden Euro voraus. Dabei spielen Aspekte wie Wellness, Self-Care und die Erschließung neuer Konsumentengruppen eine große Rolle. Rund zwei Milliarden Menschen auf der Welt trinken aus kulturellen Gründen keinen Alkohol. Wie können Österreichs Erzeuger, der Handel und die Gastronomie auf diese Entwicklung reagieren? Dem widmen sich die Talks dieser Veranstaltung auf vielfältige Weise.“*

11:30 – 12:00 Uhr

Key Note zum weltweiten Wachstumsmarkt LOW&ZERO und den Entwicklungsmöglichkeiten mit Werner Wutscher, Handelsprofi, Unternehmensberater und Gründer von New Venture Scouting.

12:00 – 12:30 Uhr

Fachvortrag: Grundlagen von LOW&ZERO im Weingesetz mit Brigitte Riener und Rudolf Schmid vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft.

12:30 – 13:15 Uhr

Podiumsdiskussion: Wohin und wie weit wird es mit LOW&ZERO gehen?

- Mit Videobotschaft (englisch) von Josh James, Ocean Beach Café San Francisco, über den amerikanischen Markt und den Wellness-Aspekt von LOW&ZERO-Produkten.
  - Auf dem Podium diskutieren:  
Pascal Raab, Weingut Mayer am Pfarrplatz, über die Zahlungsbereitschaft österreichischer Konsument:innen für alkoholfreien Stillwein inklusive Vorstellung einer aktuellen Studie.
  - Katja Bernegger vom Weingut Heribert Bayer über ihren Weg mit Zeronimo: von null auf 50 Prozent und in alle Welt in einem Jahr.
  - Ralph Woditschka, Senior Category Manager Billa, über Erfahrungen mit LOW&ZERO im heimischen Lebensmittelhandel.
- 
- TALK II: LOW&ZERO in Gastronomie und Handel

13:30 – 14:30 Uhr

Expert:innen, die tagtäglich mit Gästen und Akteur:innen der Getränkebranche in Kontakt sind, sprechen über ihre Erfahrungen und wirtschaftliche Chancen, die LOW&ZERO-Produkte bieten.

Auf dem Podium diskutieren:

- Annemarie Foidl, Präsidentin Sommelier Union Austria, über Einsatzmöglichkeiten und Zukunft von LOW&ZERO in der Gastronomie.
- Kira Huber, Sommelière und Chef de Rang im Restaurant TIAN, über ihre Erfahrungen mit LOW&ZERO in der Praxis.
- Benjamin Mayr, Del Fabro Kolarik, über Chancen & Potenziale aus der Sicht des B2B-Fachhandels.
- Paul Breuss, Consultant für F&B, Wein und PR, Kommunikationsagentur massgeschneidert | Team Farner: Kommunikations- & Markenperspektiven für LOW&ZERO in der GenZ.

- TALK III: LOW&ZERO – Die neuesten Technologien der Entalkoholisierung

14:45 – 15:45 Uhr

Expert:innentalk

Entalkoholisierte Weine sind derzeit wohl das meistdiskutierte Thema in der Weinbranche. Sie faszinieren ebenso, wie sie polarisieren. Tatsächlich hat die Technologie in diesem Bereich enorme Fortschritte gemacht. Entalkoholisierte Weine kommen dem „Original“ geschmacklich immer näher, was sich in der wachsenden Zustimmung der Konsument:innen zeigt. Dieser Talk bietet fundierte Informationen zu den verschiedenen Verfahren, deren Abläufen und den rechtlichen Rahmenbedingungen.

- Claudia Geyer, Director R&D and Product Development Prodalim/FlavoLogic: „Die Funktionsweise der Entalkoholisierung mit Aromarückgewinnung“
- Harald Scheiblhofer, Leitung der Abteilung Kellerwirtschaft an der HBLA Klosterneuburg: „Technische und rechtliche Rahmenbedingungen von entalkoholisierten Weinen und Schaumweinen“

- TALK IV: LOW&ZERO – Die Entwicklungen bei Fermentationsprodukten

16:15 – 17:00 Uhr

Expert:innentalk

- Christian Kloss, Winninger Sektmanufaktur C-Kloss: „All about Sparkling Teas“
- Andreas Gruber, Gut Hardegg: „Traubenkombucha als Weinalternative aus Österreich“
- Julie-Ann Hoch, Pure Joy Botanicals: „PetNat, Wein und Bier. Was man voneinander lernen kann.“

- TALK V: LOW&ZERO für Gesundheit und Umwelt – Sinn und Chancen entalkoholisierter Weine

17:30 – 18:15 Uhr

Expertentalk

- Manuel Schätzer, Bundeskoordinator von Sipcan und Ernährungswissenschaftler: „Sinn und Unsinn von Alkohol in der Ernährung“
- Franz Paschinger, Bio Weingut Urbanhof: „Bio-Zertifizierung und eine Umweltbilanz“
- Patrick Bayer, Weingut Heribert Bayer, Zeronimo: „Entalkoholisierter Wein als Elektrolyt“

Franz Paschinger, Bio Weingut Urbanhof, Fels am Wagram: *„Eine umfassende Umweltbilanz betrachtet den gesamten Produktionsprozess, von der Rebe bis zur Flasche. LOW&ZERO-Weine bieten eine spannende Chance, neue Wege im Weinbau zu gehen und bewussten Genuss neu zu definieren.“*

## ON STAGE: TALKS UND GENUSSMOMENT

Parallel zu den TALKS sind ab 13:15 Uhr ON STAGE Impulsvorträge und Masterclasses zu Themen wie die Bedeutung von Glas- und Tischkultur, der Einfluss von Packaging auf die Konsumentenwahrnehmung, Sortimentsgestaltung und gelungenes Foodpairing zu erleben. Das ON STAGE-Programm ist in jeder Ticketkategorie inkludiert. Achtung, limitierte Plätze.

13:15 Uhr

### STÖLZLE LAUSITZ ON STAGE

Born in Fire: Glas-Produktion & Glas als Werkzeug für Tastings  
mit Dipl. Somm. Brad Knowles, Stölzle Lausitz Sales Österreich, Vize-Präsident Sommelier Union Austria

14:15 Uhr

### MARZEK ETIKETTEN+PACKAGING ON STAGE

Erfolgreiche Vermarktung von hochwertigen LOW&ZERO-Weinen mit verkaufsfördernden Etiketten und Verpackungen  
mit Dr. Johannes Michael Wareka und Stefanie Wareka, MSc, MSc, vierte und fünfte Generation der Gründerfamilie von Marzek Etiketten+Packaging

15:15 Uhr

### KEIN & LOW ON STAGE

Alkoholfreie Trends 2025: Ein Einblick in das kein & low-Sortiment  
mit Lucas Matthies, Gründer & Inhaber kein & low, und Friederike Duhme, Sommelière & Co-Founderin Female Wine Collective

16:15 Uhr

### TATARIE MARIE ON STAGE

Eine kulinarische Reise von Frankreich über Asien nach Wien  
Es erwartet Sie ein Foodpairing von feinsten Tatars mit ausgewählten alkoholfreien Weinalternativen.

18:15 Uhr

### STÖLZLE LAUSITZ ON STAGE

Born in Fire: Glas-Produktion & Glas als Werkzeug für Tastings  
mit Dipl. Somm. Brad Knowles, Stölzle Lausitz Sales Österreich, Vize-Präsident Sommelier Union Austria



## AUSTRIAN ZERO AWARD 2025

powered by VieVinum Future Academy,  
tasted by Del Fabro Kolarik & Partners

Alkoholfreie Getränke sind nicht nur im Trend, sie sind ein zentraler Bestandteil einer modernen und vielfältigen Getränkultur. Laufend kommen neue Anbieter:innen und Produkte auf den Markt, die Ausrichtung und Positionierung der einzelnen Marken ist oft noch unklar – zumal die Branche erst am Anfang steht. Umso wichtiger ist es, gerade jetzt diese Entwicklung aktiv mitzugestalten.

### Verkostungsbestimmungen

Mit dem neuen AUSTRIAN ZERO AWARD wollen die VieVinum Future Academy und Del Fabro Kolarik alkoholfreie Innovationen ins Rampenlicht rücken und die besten Produkte für Handel, Gastronomie und Hotellerie entdecken. In Form verdeckter Blindverkostungen wurden im Februar 2025 alle eingereichten alkoholfreien Produkte in 13 Kategorien von geschulten Verkostungsexpert:innen bewertet:

Die Sieger (Gold & Doppelgold) der Kategorien 1 bis 9 werden bei der VieVinum Future Academy am 17. Februar 2025 prämiert und mit einer Urkunde ausgezeichnet. Die Siegerprodukte (Doppelgold sowie Gold/Silber/Bronze) aus diesen neun Kategorien werden außerdem im Rahmen der Publikumsverkostung präsentiert.

Weiters werden alle Ergebnisse inklusive der Kategorien 10 bis 13 im Rahmen einer eigenen Präsentation bei Del Fabro Kolarik in Wien am 10. März 2025 vorgestellt.

Alle Siegerprodukte (Gold/Silber/Bronze sowie Doppelgold der Kategorien 1 bis 13) werden in einer Presseausendung genannt und online auf [vievinum.at/futureacademy](http://vievinum.at/futureacademy) veröffentlicht.



## PARTNER DER VIEVINUM FUTURE ACADEMY

- Anker: [www.ankerbrot.at](http://www.ankerbrot.at)  
 Neben dem Vertrieb über die ANKER-Filialen und den Lebensmitteleinzelhandel ist ANKER auch Partner für die Gastronomie. Das Wiener Traditionsunternehmen präsentiert sich dabei als der verlässliche Partner für Gastronom:innen aller Art. Ob Café, Restaurant, Gasthaus, Hotel, Cateringunternehmen, Kantine oder Buffet – im umfangreichen Gastro-Sortiment ist für jeden Bedarf das Richtige dabei. Ofenfrisches Brot & Gebäck ist tiefgekühlt jederzeit in der benötigten Menge minutenschnell aufbacken. Kuchen, Torten und Schnitten können je nach Bedarf vorbereitet werden. Für Abwechslung sorgen auch viele saisonale Produkte, wo regionale und zeitlich verfügbare Rohstoffe wie Erdbeeren, Marillen, Maroni und Äpfel verarbeitet werden bzw. natürlich auch handgemachte Weihnachtskekse zum Jahresende.
  
- Textilservice Brolli: [www.brolli.com](http://www.brolli.com)  
 Als Kooperationspartner der VieVinum sorgt Brolli für einen reibungslosen Wäscheablauf vor Ort und bietet reinste Qualität zum Anfassen. Angefangen bei Tischwäsche über Bettwäsche und Wellness-Textilien bis hin zu Berufskleidung und Schmutzstoppmatten – Brolli unterstützt die Hotellerie und Gastronomie dort, wo Hygiene und ein spürbarer Wohlfühlfaktor die Schlüsselfaktoren zum Erfolg sind. Mit einem innovativen Mietwäsche-System für jeden Textilbedarf wird Tag für Tag sichergestellt, dass die richtigen Textilien zur richtigen Zeit am richtigen Ort hygienisch rein unseren Kundinnen und Kunden bereitgestellt werden. Nutzen auch Sie Textilien als Ihre Visitenkarte – gleich Kontakt aufnehmen unter [vertrieb@brolli.com](mailto:vertrieb@brolli.com), wir freuen uns auf Sie!
  
- Bottlebooks: [www.bottlebooks.me](http://www.bottlebooks.me)  
 Der Markt für alkoholfreie und alkoholarme Getränke boomt! Um Kunden zu begeistern, reicht ein gutes Geschmackserlebnis allein nicht mehr aus. Sie wollen umfassend informiert werden: Was ist drin, wie schmeckt es und warum passt dieses Getränk zu mir? Mit Bottlebooks unterstützen wir Winzer und Händler dabei, diese Fragen zu beantworten und ihre Kunden zu überzeugen: Automatisch generierte Factsheets, mobile Produktseiten und EU-konforme E-Labels sorgen für maximale Transparenz und einfache Kommunikation. Einmal eingeben, überall nutzen und mit Partnern teilen – so geht modernes Storytelling! Lassen Sie Fakten sprechen, begeistern Sie Ihre Kunden und rücken Sie alkoholfreien Genuss ins Rampenlicht!

- **BT-Watzke: [www.bt-watzke.at](http://www.bt-watzke.at)**  
 Die Kapsel­fabrik Watzke wurde 1892 ge­grün­det und avancierte dank des Ein­sat­zes aller Mit­ar­bei­ter zum Pre­mium­her­steller in Euro­pa. Neben BT-Watzke gibt es welt­weit kei­nen an­de­ren Her­steller, der an nur einem Stand­ort die kom­plette Pa­lette an Pro­duk­ten – von Fla­schen­kapseln bis zum Dreh­ver­schluss – pro­duziert. Dieses ein­zig­ar­tige Zu­sam­men­spiel er­laubt es uns, Kun­den alles aus einer Hand zu lie­fern – von der kos­ten­gün­stigen Sch­rum­pf­kapsel bis zur hoch­wertigsten Zinn­kapsel für Ma­gnum­fla­schen.
- **Del Fabro Kolarik: [www.delfabrokolarik.at](http://www.delfabrokolarik.at)**  
 Del Fabro Kolarik bietet das viel­fältigste Ge­trän­kesor­ti­ment Öster­reichs mit über 8.000 Pro­duk­ten – von Ex­klusiv­mar­ken über Wein­raritäten bis hin zu ak­tu­ellen Trends aus aller Welt. Qua­li­tät, Viel­falt und In­no­va­tion – alles aus einer Hand. In­di­vi­duelle Be­ra­tung, eine mo­derne Lo­gis­tik sowie maß­ge­schnei­derte Ser­vices ma­chen uns zum ver­lässlichen Part­ner für Gas­tro­nomie, Ho­tel­lerie und Han­del. Und wäh­rend unsere Kund:innen heu­te von un­serem breiten Sor­ti­ment profitieren, blicken wir schon auf die Trends von mor­gen.  
 Wie auch mit dem brand­neuen AUSTRIAN ZERO AWARD 2025 – powered by Vie Vinum Future Academy und tasted by DEL FABRO KOLARIK & Part­ners – eine ein­zig­ar­tige Chan­ce, al­ko­holfreie In­no­va­tionen ins Ram­pen­licht zu rücken und die besten Pro­duk­te für Gas­tro­nomie, Ho­tel­lerie und Han­del zu ent­decken.  
 Bleiben Sie mit uns am Puls der Zeit – für eine Ge­trän­ke­viel­falt, die begeistert!
- **Marzek Etiketten+Packaging: [www.marzek.at](http://www.marzek.at)**  
 Als Pioniere im Bereich ver­kaufsför­dernde Ver­packungen und Etiket­ten ent­wickeln wir in­no­vative und maß­ge­schnei­derte Lö­sun­gen für Han­del, In­dus­trie und Wein­bau.
- **Hillebrand GORI: [www.hillebrandgori.com](http://www.hillebrandgori.com)**  
 Wir sind mehr als ein Lo­gis­tik­dienst­lei­ster. Was auch immer Ihre An­for­de­run­gen an die Lie­fer­kette sind und wo auch immer Ihre Pro­duk­te ihren An­fang oder ihr Ende finden – vereinfachen Sie die Lo­gis­tik für al­ko­holiche Ge­trän­ke mit un­seren zu­kunftsweisenden und kreativen Lö­sun­gen. Hillebrand Gori ist Ihr um­fassender Part­ner.
- **Österreich Wein Marketing: [www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at)**  
 Die Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) ist eine Service­ge­sell­schaft für die öster­reichische Wein­wirtschaft mit Sitz in Wien. Sie wurde 1986 ge­grün­det und un­ter­stützt und ko­or­di­niert die strate­gischen Bemühungen der öster­reichischen Wein­wirtschaft um Qua­li­tät und Ver­kauf.  
 Lang­fristiges Ziel ist es, das Wein­land Öster­reich als hoch­wertiges, um­welt­be­wusstes tra­di­tions­rei­ches und gleich­zeitig mo­derne Wein­land zu po­si­tionieren und das

Zusammenwirken zwischen Winzer:innen, Gebieten, Entscheidungsträger:innen in der Weinwirtschaft und ÖWM zu verstärken. Im Inland sollen sich die Marktanteile auf hohem Niveau stabilisieren. Der Export soll weiter gesteigert werden.

- Schloss Schönbrunn: [www.schoenbrunnmeetings.com](http://www.schoenbrunnmeetings.com)  
Der passende Auftritt für jeden Anlass. Ein Ort für außergewöhnliche Begegnungen. Verschiedenartigste Räumlichkeiten garantieren den stets passenden Auftritt für jeden entsprechenden Anlass.
- Sommelier Union Austria: [www.sommelierunion.at](http://www.sommelierunion.at)  
Die Sommelier Union Austria vereint als Dachorganisation für alle Sommelières und Sommeliers in Österreich die einzelnen Landesvereine. Seit 2008 ist Annemarie Foidl, Wirtin der Angereralm in Tirol, deren Präsidentin und vertritt deren Interessen national und international.
- Stölzle Lausitz: [www.stoelzle-lausitz.com](http://www.stoelzle-lausitz.com)  
Ob als Geschenk oder für sich selbst: Holen Sie sich Stölzle Lausitz Weingläser aus der Serie Experience (€ 15,- pro 6er-Karton) und aus der Serie Fino (€ 39,- pro 6er-Karton) gebraucht zum Sonderpreis – direkt bei der VieVinum Future Academy am 17. Februar 2025 oder nach Voranmeldung im Büro von M.A.C. Hoffmann unter [office@mac-hoffmann.com](mailto:office@mac-hoffmann.com).
- Vöslauer: [www.voelzlauer.com](http://www.voelzlauer.com)  
#jungbleiben! Wir bei Vöslauer haben eine Mission: Die Quelle ist unser Ursprung. Wir schaffen Wohlbefinden und löschen den Durst der Zeit.  
Wir sind gern die Nummer 1 und das nachhaltig. Wir freuen uns sehr über unseren Erfolg – viel wichtiger ist uns aber, uns nicht darauf auszuruhen, sondern immer besser zu werden. Darum haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, jedes Produkt innovativer und nachhaltiger als seinen Vorgänger zu machen – und gleichzeitig einen gesunden Lebensstil zu fördern.  
Die Quelle ist unser Ursprung. Unsere Quelle ist 660 Meter tief und 15.000 Jahre jung. Sie ist der Ursprung unseres natürlichen Mineralwassers – rein, klar und besonders ausgewogen mineralisiert. Sie ist aber auch Tradition, Lebensader, Naturschatz und Grundlage all unserer Produkte und Konzepte. Sie ist unser Vorbild für sprudelnde Ideen und Ermahnung, sich täglich zu erneuern.